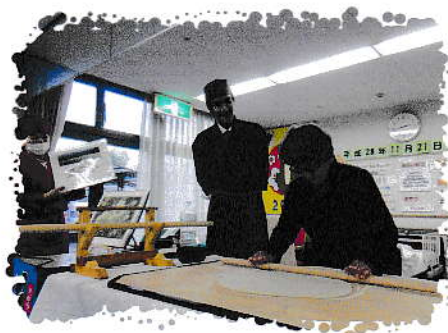


みさとのいただき

平成 28 年 12 月 編集 米谷 修



新蕎麦の季節は

9月から11月です
私もそば打ちを体験
ここで“猫の手”と



「新そばの季節」

お蕎麦屋さんに行かなくても、ここ三輪の里では、毎年この時期にこの企画をご用意しております。

給食委託会社イフスコヘルスケア(株)には、そば打ち職人が4人も。今回はイケメン2名が出前サービス、加えて厨房スタッフ1名もお手伝いに。その名も『イフスコ庵』は、今年で四回目。打ちたての温かい“わんこそば”を、私もありがたく堪能させていただきました。

そば粉は輸入産(7割以上)が多い中、貴重な北海道産を使用。香りが高く、ほんのりとした甘みが特徴的。温かいお出汁を掛ければ、寒さを覚え始めた体に、優しく沁みわたります。

ごちそうさまでした。(もちろん完食です!)

管理栄養士 西谷直美



「待ちに待ったぞ! たこ焼作り」

皆さんで協力して材料を混ぜ合わせ、クルクル回しながら程良く焼き上げれば、真ん丸可愛いたこ焼の完成です! はふはふ、ほふほふ、一つ、また一つ、と舌鼓を打つご利用者様。温もった室内は、笑顔で一杯でした。

かなり気が早いですが「来年のたこ焼作りが待ち遠しいなあ〜」(笑)

介護職員 大山志樹



〈今月の一步〉先日、小1の息子が近くの水路で奇妙な魚を捕まえてきました。調べたところ、鰻【カジカ】と判明。息子の意向を尊重(駄々に根負け)し、飼ってみることに。餌やり、水替え、様子観察は、結局私の仕事に。息子と鰻よ! 素敵な経験(苦労)をありがとう。

三輪の里デイサービスセンター営業カレンダー

■ :休業日 ※日曜日は定休日 桃色:祝祭日

1月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



2月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				